3層鋼 両手鍋

熱効率の良い軟鉄を保温性と
耐蝕性に優れた18−10ステン
レスでサンドイッチしました。

取扱説明書

この商品は家庭で調理するために使用するものです。
ご使用の際には取扱説明書をよく読んでから使用してください。不適切な取り扱いは事故につながります。
読んだ後は大切に保管してください。

【使用前の準備】

●最初に使用する時は食器用洗剤をつけたスポンジタワシで２～３回洗い良くすすいでください。

●縁に段のある鍋は段部分を特に念入りに洗ってください。

●その後、米のとぎ汁や野菜屑を入れて煮立たせるか10%程度の食酢を入れた水を沸騰させてください。これは鍋に付着している汚れや金属のアクを取り除き、更に衛生的にして頂くための作業です。

●塩素系漂白剤は使用しないでください。

●本体や蓋にシールが貼ってある場合は剥がしてから使用してください。

■品質には万全を期していますが、万一不具合のあった場合には、弊社お客様サービス係までご連絡ください。

〒959ー0308 新潟県西蒲原郡弥彦村大戸企業団地
TEL. 0256-91-2216　FAX.0256-91-2217
受付時間　9:30～12:00　13:00～17:00
(土・日・祝日・夏期及び年末年始休日を除く)

【使用上の注意】

⚠警告

調理中は場所を離れないでください。
空炊きをしないでください。
火災の危険があります。

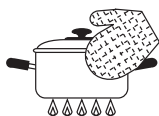
●揚げ物料理には使用しないでください。

●吹きこぼれ・煮こぼれしないように注意してください。ガスの火が消えたり調理器具の故障の原因になります。

●鍋はコンロやヒーターの中央部に乗せ安定した状態で使用してください。

●炎が底面からはみ出さないように火力を調節してください。炎が大きいと取っ手が焦げて危険です。異臭もします。特に小さい鍋は十分に注意してください。
（※万一異臭が生じても身体に害をおよぼすものではありませんが、換気を行ってください。）

●隣接するコンロの炎やグリルの熱風が取っ手に当たらないように取っ手の向きに注意してください。

●調理中・調理直後は取っ手やツマミが熱くなっていますのでヤケドに注意してください。特に金属部分については鍋ツカミを使用するなどして十分に注意してください。

●ヤケド等の危険のないように幼児の手の届かない場所で使用・保管してください。

●ストーブの上では使用しないでください。転倒によるヤケドの危険があります。

●空炊きをしないでください。空炊きは鍋の変形や破損、変色の原因になります。火災やヤケドの危険もあります。

●取っ手がガタついたら使用しないでください。脱落してヤケドの危険があります。ネジで固定しているタイプの商品についてはドライバーでネジを締め直しガタツキのないことを確認してから使用してください。

●蓋のツマミがゆるんだ時はネジを締め直してください。（※締め過ぎると破損の原因になりますので注意してください。）

●取っ手やツマミのガタつきや破損に対し、改造や応急処置等の手当てをして使用しないでください。

●電子レンジで使用しないでください。電子レンジの故障の原因になります。鍋の破損の原因にもなります。

●調理物によっては、調理中や再加熱の際に急に突沸する(噴き出す)ことがありますので強火で一気に加熱しないでください。特にだし入り味噌やうまみ調味料を入れた料理を再加熱(温め直し)する際は良くかき混ぜながら中火以下で加熱してください。

●炒め料理はしないでください。肉じゃがやカレー等のように炒める作業が必要な場合はフライパン等で炒めてから鍋に移し入れてください。鍋の変形の原因になります。

●IHで加熱中に「ブーン」や「ジー」といった音が生じることがありますが、ヒーターの振動が鍋に共鳴するために生じるもので鍋の異常ではありません。

●鍋底に変形やガタツキが生じた場合はIHでは使用しないでください。

※イラストは鍋のイメージを表したものであり実際の形状とは異なります。

【使用にあたって】

●コンロやヒーターにかける時は、本体や取っ手、ツマミについた水滴を拭き取ってください。

●料理を鍋の中に保存しないでください。サビや腐蝕、ステンレス表面の変色の原因になります。

●ゴボウやレンコン・豆等、アクの強いものを料理すると調理物に含まれているアク(タンニン酸等)がステンレスの成分(鉄分)と反応して黒く変色する事があります。アクの強いものは十分にアク抜きを行ってください。

●塩や味噌を入れた時は良くかき混ぜて溶かしてください。鍋底に付着した状態で置かれると腐食の原因になります。

●縁に段のある鍋は、加熱を止めしばらく置くと蓋が取れなくなることがあります。鍋の気密性が高いために起こる現象で鍋の異常ではありません。鍋を少し加熱して頂くと簡単に取ることができます。（※無理にツマミをひっぱってフタを外そうとすると破損の原因になりますので注意してください。）

●鍋底に白い斑点が出る事がありますが、これは水道水に含まれるカルシウム・マグネシウムといった成分が残留し付着するためのものです。そのまま使用しても衛生上問題はありません。

●加熱により金属部が変色してきますが、これはステンレスの表面に出来た酸化皮膜によるものです。有害な物質が生成されたものではありません。

【3層鋼鍋のお手入れについて】

本品は鍋に三層鋼を使用致しております。3層鋼は耐蝕性に優れた18-10ステンレスの間に熱伝導に優れた特殊軟鋼(鉄)を挟んだ素材です。端面の鉄層はサビを防ぐために内側に折り込んでいますが、この縁巻き部分の隙間から水分等が侵入するとサビが発生してしまいますので下記の点に特に注意してください。

●使用後は食器用洗剤を付けたスポンジタワシ等で洗い汚れをきれいに取り除いてから水分を拭き取り縁の部分を上にして収納してください。濡れた状態のまま水切りカゴに伏せて置かないでください。

●水を張った洗い桶等に浸した状態で置かないでください。

●縁巻き部分からサビが発生した場合は歯ブラシ等にクリームクレンザーを付けて擦り落とし、良くすすいでください。

●焦げ付きを落とす場合は鍋にお湯を入れ焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。キズが付きますのでナイフ等でこすらないでください。

●塩分や油脂分を含んだ汚れが付いたまま放置したり湿気の多い場所での保管はサビの発生の原因となります。

●鉄やアルミ等の異種金属と接触したまま放置しないでください。サビの発生の原因になります。

●サビが発生した時はクリームクレンザーをスポンジタワシに付けて擦り落とし良くすすいでください。

株式会社 ヨシカワ

新潟県西蒲原郡弥彦村大戸企業団地　〒959-0308
TEL（0256）91-2222
FAX（0256）91-2211